

BUN 'S MAISON

Pour la pâte

450 gr de farine T45
1 œuf battu
210 ml de lait tiède
2 CAC de levure déshydratée de boulanger
1,5 CAC de sel
70 gr de beurre mou en morceaux

Pour la garniture

400 gr de Viande hachée de bœuf
1 petite boîte de Maïs en conserve
1/2 poivron (pas mis)
1 grosse tomate (ou 2 petites)
sel, poivre
1 oignon
500 ml de coulis de tomate
des toastinettes

PREPARATION en machine à pain

Commencer à préparer la pâte à brioche.

Mettre les ingrédients dans la Map (machine à pain) dans l'ordre habituel et lancer un programme pâte.

Sortir la pâte briochée une fois qu'elle a doublé de volume.
Pendant que la pâte se prépare, faire la garniture.

Dans une poêle faire revenir quelques minutes l'oignon ainsi que le poivron préalablement émincés dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter la viande hachée et mélanger soigneusement. Lorsque la viande est cuite ajouter le maïs puis le coulis de tomate, assaisonner, laisser mijoter quelques minutes. Ajouter enfin la tomate épépinée et couper en dés.

Retirer du feu et réserver.

Sortir la pâte à brioche de la cuve de la Map et la diviser en huit portions équivalentes.

Étaler chaque boule et mettre au milieu une bonne cuillerée de garniture.

PREPARATION au thermomix

Pour la pate mettre

210 ml de lait tiède, 2 CAC de levure déshydratée de boulanger ou un cube de levure fraîche, 70 gr de beurre mou en morceaux, l'œuf battu, dans le bol mettre **4mn /37° / vitesse**

1

Ajouter 400 gr de farine T45
le sel, mettre **3mn fonction pétrissage**

Sortir la pate la mettre dans un saladier, la laisser doubler de volume.

Ensuite sortir la pâte à brioche du saladier et la diviser en huit portions équivalentes.

Étaler chaque boule et mettre au milieu une bonne cuillerée de garniture

Refermer la pâte par dessus en soudant bien les bords, en mouillant vos doigts bien soudés la pâte.

Placer les buns fourrés sur une plaque de cuisson, soudure en dessous, ou dans des empreintes à

Tartelettes par exemple.

Les couvrir d'un linge et les laisser doubler de volume.

Sortir la pâte à brioche du saladier et la diviser en huit portions équivalentes.

Étaler chaque boule et mettre au milieu une bonne cuillerée de garniture sur une toastinette

Refermer le bun's et bien le souder
Préchauffer votre four à 180°.
Dorer les buns à l'oeuf ou avec du lait.

Cuire les buns jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Vous pourrez les congeler sans aucun problème